



JÄLKIRUOAT Desserts

Talon Vohveli 14 €
House Waffle 14 €

Wanhan Ajan vaniljajäätelöä, talon marjahilloa, mustikkaa
Vanilla ice cream, house berry jam, blueberry

Hilla Crème brûlée (L, G) 14 €
Cloudberry Crème brûlée (L, G) 14 €

Lapin Lumo (G) 12 €
Lapland's Dream (G) 12 €
Wanhan Ajan vaniljajäätelöä, valkosuklaacrispiä, lakkahilloa
Vanilla ice cream, white chocolate crisp, cloudberry jam

Affogato (G) 7,5 €
Espresso, pallo vaniljajäätelöä
Espresso, scoop of vanilla ice cream

Jäätelöpallo, valitsemasi maku (G) 6 €, extra pallo 2,5€
Ice cream scoop, choose your flavor (G) 6€, extra scoop 2,5€
Lisäksi suklaa- tai kinuskikastiketta. Includes chocolate or caramel sauce

- Wanhan ajan vanilja / vanilla ice cream
- Suklaakermajäätelö / chocolate ice cream (L)
- Minttu-suklaa (vegaaninen) / Mint chocolate ice cream (vegan)
- Vadelmasorbetti (vegaaninen) / Raspberry sorbet (vegan)



Haluamme esitellä sinulle raaka-aineidemme alkuperää ja seutua, jolle olet saapunut.
Tämän ruokalistamme kylmäsavu-hauki tulee Vuotsosta, kalastaja Jouko Murun savustamana.

We want to introduce you to the origins of our ingredients and the region you have arrived in.
The cold-smoked pike on this menu comes from Vuotso, smoked by local fisherman Jouko Muru.



Local Fisherman JOUKO MURU

Jouko Muru on kalastaja Vuotsosta.

Jouko kalastaa Lokan tekoaltaalla,
josta nousee siikaa, ahventa, haukea ja taimenta.
Hän on tunnettu erityisesti savustamis-aidostaan.

Jouko Muru is a fisherman from Vuotso.

He fishes on the Lokka reservoir, where he catches
whitefish, perch, pike and trout. He is especially known
for his skill in smoking fish.



WANHA WASKOOLIMIES



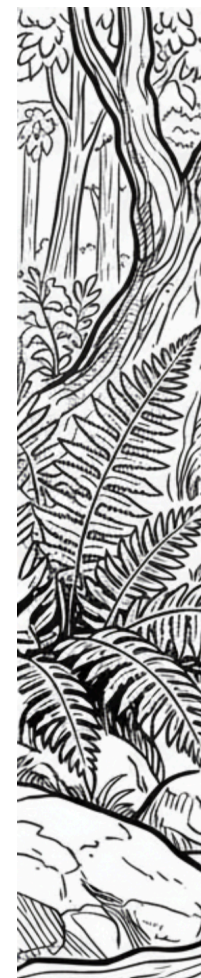
Summer MENU

The Tankavaara area holds a long history, incredible stories
and destinies. Many have come in search of gold, but also
to find peace amidst life's changes.

Gold prospectors have traveled across the globe and,
enriched by their experiences, brought fresh winds from
the world to Tankavaara.

In our restaurant, the colorful tales of gold prospecting
meet global flavors, while we use local, seasonal
ingredients. Recipes travel, but the ingredients don't.

Enjoy the whispers of history and let the flavors take you
into the atmosphere of Lapland's gold rush.





ALKURUOAT JA KEITOT

Starters & Soups

Kermainen metsäsienikeitto, rieskaa & voita (L, G) 13 / 16 €
Creamy Forest Mushroom Soup, bread & butter (L, G) 13 / 16€

Linssi-kookoskeitto, rieskaa & voita (Vegaaninen, G, M) 13 / 16 €
Lentil-Coconut Soup, bread & butter (Vegan, G, D) 13 / 16€

Kermainen kalakeitto, rieskaa & voita (L, G) 14 / 19 €
Creamy Fish Soup, bread & butter (L, G) 14 / 19 €

*Gluteenitonta leipää saatavilla, kysy tarjoilijalta - Gluten-free bread available, ask your waitress

FINGERFOODS

Mausteiset kanansiivet 12kpl (L, G) 16 €
Spicy Chicken Wings 12pcs (L, G) 16 €
Juurestikkuja, valitsemasi dippi
Vegetable sticks, Dip of your choice

Snack Basket 12 €
2 mozzarellatikkua, 2 jalapenopoppersia, 2 juustobitesia, 4 sipulirengasta, valitsemasi dippi
2 mozzarella sticks, 2 jalapeno poppers, 2 cheese bites, 4 onion rings, dip of your choice

Ranskalaiset (G, M) 9 €
Fries (G, D) 9 €

DIPIT 2 €

- Talon majoneesi
- Chilimajoneesi
- Majoneesi
- Remoulade
- Sinihomejuustokastike
- Cheddarkastike
- BBQ - kastike
- Sweet Chili - kastike

DIPS 2 €

- House Mayonnaise
- Chilimayonnaise
- Mayonnaise
- Remoulade
- Blue Cheese Dip
- Cheddar Sauce
- BBQ - sauce
- Sweet Chili - sauce



PÄÄRUOAT

Main Courses

Naudan BBQ Brisket Texasin tapaan (L, G) 38 € 
Texas-style BBQ Beef Brisket (L, G) 38 €

Wanhan Waskoolimiehen omassa BBQ-grillissä 11 tuntia kypsennettyä ja savustettua briskettiä, perunaspiraali, herkkusieniä, parsaa, pekonia, koskenlaskijaa, chiliä
Brisket smoked and slow-cooked for 11 hours in our own BBQ grill, spiral potato, champignons, asparagus, bacon, Finnish processed cheese "Koskenlaskija", chili

Kesäpasta (L) 28 €
Summer Pasta (L) 28 €
Linguine pasta, herkkusieniä, parsaa, pekonia, koskenlaskijaa
Linguine pasta, champignons, asparagus, bacon, cream cheese

Päivän kala (L, G) 28 €
Fish of The Day (L, G) 28 €
Perunamuusia, parsaa, lehtikaalisipsi, tilli-voikastike
Mashed potatoes, asparagus, kale chip, dill-butter sauce

Waskoolimiehen kanaa (L, G) 25 €
Miner's Chicken (L, G) 25 €
Vuohenjuustoa, pekonia, pahalaisen hilloketta, ranskalaisia, lehtikaalisipsi
Chèvre, bacon, devil's red pepper jam, fries, kale chip

Hirvikäristys (L, G) 34 €
Sauteed Moose (L, G) 34 €
Perunamuusia, puolukkahilloa, suolakurkkua
Mashed potatoes, lingonberry jam, pickles

Lehtipihvi (L, G) 28 €
Beef minute steak (L, G) 28 €
Ranskalaisia, marinoitua punasipulia, maustevoi
Fries, marinated red onion, spiced butter

Porokebab (L) 25 €
Reindeer Kebab (L) 25 €
Ranskalaisia, valkosipuli-jogurttikastiketta, mietoa kebabkastiketta, salaattia, tomaattia, punasipulia
Fries, garlic-yogurt sauce, mild kebab sauce, salad, tomato, red onion

Kullankaivajan burgeri (L) 25 €
Prospector's Burger (L) 25 €
Poron- ja naudanjauhelihapihvi, cheddarjuustoa, pekonia, bbq-kastike, mietoa chilimajoneesia
Reindeer-beef patty, cheddar cheese, bacon, BBQ-sauce, mild chilimayonnaise

Sompiolainen kalaburgeri (L) 25 €
Local Fish Burger (L) 25 €
Haukipihvi, cheddarjuustoa, kylmäsavuhaukea, remoulade
Pike fish patty, cheddar cheese, cold-smoked pike, remoulade

Kaikissa burgeriannoksissa: Tomaattia, salaattia, maustekurkkua, punasipulia, ranskalaiset ja ketsuppi
All burgers have tomato, salad, pickles, red onion, fries and ketchup

Lisäpihvi / Extra Patty + 7 €
Gluteeniton hampurilainen / Gluten-free Burger + 2 €

***Kysy kasvisruokavaihtoehtoista tarjoilijalta**
Ask about vegetarian options

Lihojen alkuperämaa / Meats' country of origin: Suomi / Finland

L = Laktoositon (Lactose-free), G = Gluteeniton (Gluten-free), M = Maidoton, D = Dairy-free
*Kysy lisää allergeeneista tarjoilijalta - Ask more about the allergens from your waitress

